

De Machinist

HET ROTTERDAMS TAFELTJE VOL

32.50 p.p.

Laat je verrassen door ons keukenteam met allerlei verschillende warme en koude gerechten om te delen. Ook geheel vegetarisch te bestellen!
(alleen per gezelschap en gehele tafel te bestellen)

À LA CARTE

Dagelijks van 17:00 tot 21:00

VOORGERECHTEN

Broodmandje met pommodori tapenade, aioli en olijfolie met zeezout	7.50	✓	🌿	🍷
Zalm op een plankje met spaanse peper, bleekselderij en mangosalade	13.00			
Fruits de mer met een limoenmayonaise	16.00			
Gerookte bietentartare met piccalilly mayonaise, cornicion en grove mosterd	13.00	✓	🌿	
Oesters met rode wijn azijn, sjalot en citroen	4.00			
Vitello tonnato met yellowfin tonijn, tonijn crème, zeekraal en kappertjes	16.00			
Vissoep met gegrild brood	14.00		🌿	

SALADES

Salade van inca tomaatjes met pangrattato, oregano hangop en kalvslende	15.50		🌿	🍷
Salade gebakken asperge met watermeloen, mesclun, kipfilet, spek en honingmosterddressing	15.50			
<i>Salades ook vegetarisch te bestellen</i>	11.00	✓		

HOOFDGERECHTEN

-VLEES

100% Black Angus burger met tomaat, ui, gebakken spek, kropsla, mayonaise en friet	18.50		🌿	🍷
Gegrilde kipsaté met satésaus, kroepoek, friet en huisgemaakte atjar	17.50		🌿	🍷
Gegrilde Ribeye met chimi churri	24.00			
Carrillada Iberico met gerookte amandelen en doperwtencrème	21.50		🌿	🍷
Geconfijte eendenbout met borlottibonen en eendenjus	19.50			

-VIS

Tarbotine met salsa verde	24.00			
Pulpo met gegrilde tonijn en geroosterd brood	24.00		🌿	🍷
Linguine met een wisselende schelp in een witte wijn saus	18.00		🌿	🍷

-VEGETARISCH

Quiche van bleekselderij, blauwe kaas en courgette spaghetti	17.00	✓	🌿	🍷
Ratatouille met truffel olie, gepocheerd ei en pecorino	17.00	✓		🍷
Pasta van de week	15.00	✓		

BIJGERECHTEN

Gegrilde groene asperge in knoflookolie	5.00	🍷	
Coleslaw met cranberry's en walnoot	5.00	🍷	
Zoete aardappel friet	5.00		
Friet	4.00		

KINDERGERECHTEN

Kleine hamburger met friet en salade	11.00		🌿	🍷
Kibbeling met friet en salade	11.00		🌿	🍷

NAGERECHTEN

Crème brulee van rijstepap met kaneelijs	7.50		🌿	🍷
Gemarineerde aarbei met sabayon, merengue en frambozen sorbet	8.50			🍷

De Machinist

LUNCH

Dagelijks van 12:00 tot 16:00

BROODJES

Hete kip met sambalmayonaise (pinsabrood)	12.50	♻️	🥛
Auberginesalade met granaatappel (pinsabrood)	11.00	✓ ♻️	🥛
Pastrami met augurk en mierikswortel mayonaise (wit/bruin brood)	11.50	♻️	🥛
Makreel salade met venkel, zoetzure rode biet en crème fraiche (wit/bruin brood)	12.50	♻️	🥛
Uitsmijter met oude kaas en achterham (wit/bruin brood)	8.50	♻️	🥛
Twee Cas & Kas croquetten (wit/bruin brood) 🍃	10.50	✓ ♻️	🥛

SALADES

Salade van inca tomaatjes met pangrattato, hangop met oregano en kalfslende	15.50	♻️	🥛
Salade gebakken asperge met watermeloen, mesclun, kipfilet, spek en honingmosterddressing	15.50		
<i>Salades ook vegetarisch te bestellen</i>	11.00	✓	

SOEP

Vissoep met gegrild brood	14.00	♻️	
Soep van de dag	8.50		

WARME GERECHTEN

100% Black Angus burger met tomaat, ui, uitgebakken spek, kropsla en mayonaise	18.50	♻️	🥛
Gegrilde kipsaté, satésaus, atjar en kroepoek	17.50	♻️ 🥛	🥛
Gegrilde Ribeye met chimi churri	24.00		
Tarbotine met salsa verde	24.00		

Alle warme gerechten worden geserveerd met friet

BORREL

Broodmandje met pommodori tapenade, aioli en olijfolie met zeezout	7.50	♻️	🥛
KaasTengels	6 st. 8.00	♻️	🥛
Warm bittergarnituur	12 st. 16.00	♻️	🥛
Cas & Kas bitterballen 🍃	6 st. 8.00	✓	🥛
Oesters met rode wijn azijn, sjalot en citroen	p.st. 4.00		

DESSERT

Crème brulee van rijstepap met kaneelijs	7.50	♻️ 🥛	🥛
Gemarineerde aarbei met sabayon, merengue en frambozen sorbet	8.00		🥛
Appeltaart	5.00	✓	🥛
Seizoenstaart (vraag de bediening)	5.00		

Vegetarisch: ✓ Allergenen: gluten ♻️ noten 🥛 melk 🥛

De Machinist

D R A N K E N

KOFFIE

Koffie	3.50
Espresso	3.50
Doppio (Dubbele Espresso)	4.55
Cappuccino	3.85
Koffie verkeerd	4.00
Latte Macchiato	4.25
Espresso Macchiato	3.50
Flat white	4.90
Chai Tea Latte	5.50
Warme chocolademelk	4.00
<i>Met slagroom</i>	+0.80
<i>Soja, haver, amandelmelk</i>	+0.60

THEE

Verse muntthee	4.50
Verse gemberthee	4.50
Kaneel met verse sinaasappel thee	4.50
Losse thee (assortiment)	3.75

SPECIALTY KOFFIES

Irish coffee	<i>Jameson</i>	9.95
Italian coffee	<i>Amaretto</i>	9.95
French coffee	<i>Grand Marnier</i>	9.95
Spanish coffee	<i>Tia Maria of Liqueur 43</i>	9.95
Dutch coffee	<i>Ketel 1 Matuur</i>	9.95

SPICED HOT CHOCOLATE

Signature Spiced	<i>Jameson en Kruiden</i>	9.95
------------------	---------------------------	------

SAP VAN DE GROENTEBOER

Kleine jus d'orange (180ml)	3.90
Grote jus d'orange (280ml)	5.50

VERSE LIMONADES (SPARKLING/PLAT/FROZEN)

Lemon Loco	5.50
Mango Passion	5.50
Watermelon Winner	5.50
Simply Strawberry	5.50

MOCKTAILS

Grove&Tonic	7.00
<i>Seedlip Grove, Indian Tonic, sinaasappel</i>	
Spice&Tonic	7.00
<i>Seedlip Garden, Elderflower Tonic, komkommer</i>	
Light&Breezy	7.00
<i>Seedlip Grove en Fentimans Ginger Beer</i>	
Morning, Rose!	7.00
<i>Seedlip Grove, Rose Lemonade, citroen</i>	
Wish you goodnight!	7.00
<i>Nightwatch, mango, munt</i>	
NoMojito	7.00
<i>Munt, limoen, bruiswater</i>	

FRISDRANKEN

Sourcy Blauw/Rood	3.50
Pepsi/Pepsi Max	3.50
Sisi/7UP	3.50
Lipton Ice Tea/Ice Tea Green	3.50
Royal Club Bitter Lemon/Cassis/Tonic	3.50
Royal Club Ginger Ale/Ginger Beer	3.50
Royal Club Applesap/Tomatensap	3.50
Chocomel/Fristi	3.75
Ranja Aardbei en Framboos	3.50

PREMIUM FRISDRANKEN

Double Dutch Tonic	4.10
Double Dutch Ginger Beer	4.10
Fentimans Ginger Beer	4.70
Fentimans Rose Lemonade	4.70

De Machinist

BIER & COCKTAILS

COCKTAILS & SPRITZERS

Espresso Martini	9.50
Pornstar Martini	9.50
Amaretto Sour	9.50
Moscow Mule	9.50
Dark 'N Stormy	9.50
Stormy Night	9.50
<i>Nightwatch, Bacardi Carta Negra</i>	
Mojito	9.50
Aperol Spritz	9.50
<i>Aperol, Cava en bruiswater</i>	
Limoncello Spritz	9.50
<i>Limoncello, Cava en bruiswater</i>	

FROZEN COCKTAILS

Espresso Martini	9.50
Pornstar Martini	9.50
Strawberry Daquiri	9.50
Mojito	9.50
Sex on the Beach	9.50

GIN&TONICS MET DOUBLE DUTCH TONIC

Bobby's Schiedam Gin	9.50
<i>Indian Tonic, Sinaasappel en Kruidnagel</i>	
Sir Edmond Bourbon Vanilla Gin	9.50
<i>Indian Tonic, Sinaasappel en Kaneel</i>	
Nolet Silver Gin	9.50
<i>Indian Tonic en Frambozen</i>	
Bloom London Dry Gin	9.50
<i>Elderflower Tonic en Aardbeien</i>	
Gibsons Pink Gin	9.50
<i>Cranberry & Ginger Tonic en Bosvruchten</i>	

HARD SELTZERS

Viper Hard Seltzer Peach 33cl.	5.35
Viper Hard Seltzer Cranberry 33cl.	5.35
Viper Hard Seltzer Lime 33cl.	5.35

BIER VAN HET VAT

Peroni 25cl.	4.30
Peroni 50cl.	8.00
Grolsch 25cl.	3.70
Hangende Harry IPA 30cl.	6.30
Disco Daisy Blond 30cl.	5.90
Grimbergen Blond 25cl.	5.90
Grolsch Weizen 30cl.	6.10
Grolsch Weizen 50cl.	8.35
Wisseltap (vraag de kelner)	?

BIER OP FLES

Grimbergen Dubbel 30cl.	6.30
Grimbergen Tripel 30cl.	6.30
Grimbergen Blanche 30cl.	6.30
Duvel 33cl.	6.40
La Chouffe 33cl.	6.60
Cherry Chouffe 33cl.	6.60
Liefmans 25cl.	4.90
Grolsch Radler 30cl.	4.80

ALCOHOLVRIJ EN ALCOHOLARM BIER

Grolsch (0.0%) 30cl.	4.25
Peroni (0.0%) 33cl.	4.80
Grolsch Radler (0.0%) 30cl.	4.80
Grolsch Weizen (0.0%) 30cl.	5.00
Lowlander Wit (0.0%) 33cl.	5.80
Lowlander IPA (0.3%) 33cl.	5.80
Chouffe Alcoholvrij (0.4%) 33cl.	5.95

De Machinist

WIJNEN

MOUSSEREND

Cava De Pro

Xarel.lo, Macabeo, Parellada - Penedes, Spanje

Zachte, verfijnde bubbel met indrukken van citrus, perzik en geroosterd brood.

Glas 7.50 Fles 37.50

Charles Heidsieck Brut Réserve

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne, Frankrijk

Volle en rijke stijl champagne van de hand van topdomein Charles Heidsieck. Oranjbloesem, nectarine, geroosterd brood en brioche aroma's worden aangevuld met een heerlijke delicate mousse.

Fles 72.50

WIT

L'Arjolle Blanc

Sauvignon Blanc, Viognier - Côtes de Thongue, Frankrijk

Onze prachtige witte huiswijn! Afkomstig van een van de beste wijnboeren van Zuid-Frankrijk: Domaine de L'Arjolle. Fris en aromatisch met indrukken van citroen, grapefruit, perzik en bloemen.

Glas 5.75 Fles 28.75

Elvia Blanco (BIO)

Viura, Sauvignon Blanc - Utiel Requena, Spanje

Verfrissende biologische witte wijn uit de binnenlanden nabij Valencia. Het doel van wijnmaker Luis Miguel Calleja om sappige, moderne Spaanse wijnen te maken heeft hij zeker bereikt. Aromatische en opwekkend, geurend naar tropisch fruit en limoen.

Glas 5.50 Karaf 0.5L 21.00 Fles 27.50

Monte del Frà Tosa

Pinot Grigio - Veneto, Italië

Zachte en elegante Pinot Grigio van druifjes afkomstig van nabij het Gardameer. Verleidelijke aroma's van peer, perzik en bloemen.

Glas 6.75 Fles 33.75

Abbotts & Delaunay

Chardonnay - Pays d'Oc, Frankrijk

Wie beter dan een echte Bourguignon om een mooie Chardonnay te maken in Zuid-Frankrijk? Laurent Delaunay, telg uit een Bourgogne-wijnfamilie, kocht in 2005 een 'boutique winery' en maakt onder andere deze volle, romige Chardonnay. Ze geurt naar tropisch fruit, toast en boterbabbelaar.

Glas 6.75 Fles 32.50

Domaine Coudoulet Fontgaline

Viognier - Pays d'Oc, Frankrijk

Wijnmaker Camille Ournac vulde zijn kostbare, nieuwe eikenhouten vaten met het beste deel van zijn Viognier oogst. Resultaat? Een intense en geurende witte wijn. Indrukken van bloemen, steenfruit, toast en vanille komen je tegemoet!

Fles 34.50

Sébastien Damppt Chablis

Chardonnay - Bourgogne, Frankrijk

Sébastien vergist zijn wijnen in stalen tanks om zo het frisse en minerale karakter dat de Chablis regio typeert te benadrukken. Zijn Chablis is een elegante, frisse en ranke Chardonnay met indrukken van granny-smithappel, citroen en vuursteen.

Fles 42.00

Domaine Mazilly Vieilles Vignes

Chardonnay - Bourgogne, Frankrijk

De gebroeders Mazilly maken naast hun befaamde Meursault, ook een Bourgogne Blanc, zeg maar het kleine zusje van. Vergist en gerijpt in gedeeltelijk nieuw eikenhout en een ware voltreffer! Rijpe appel, roomboter, maar ook mineraliteit en een zeer lange afdrank.

Fles 45.00

Camino de Casa (BIO)

Verdejo - Almansa, Spanje

Luxe, biologisch verbouwde Verdejo uit het hart van Spanje. Wijnmaker Juan Pablo Bonete rijpte zijn Verdejo een tijdje op de gistcellen ('sobre lías') in grote eikenhouten vaten. Resultaat? Een wat vollere Verdejo met indrukken van meloen, perzik, anijs en geroosterd brood.

Glas 7.50 Fles 37.50

Weingut Huber Obere Steigen (BIO)

Grüner Veltliner - Traisental, Oostenrijk

Verfrissend en kruidig wit van de hand van een van de top wijnmakers uit Traisental: Markus Huber. Peer, bloemen, citroen, het typische pepertje en veel diepgang karakteriseren deze frisse witte wijn.

Fles 39.50

Small Family

Sauvignon Blanc - Marlborough, Nieuw Zeeland

Het wijnmakers echtpaar Claudia en Bill Small maken van hun beste druiven deze expressieve, frisse Sauvignon Blanc. Passievruucht, limoen, kruisbes en kiwi aroma's stuiven je tegemoet!

Fles 38.50

De Machinist

WIJNEN

ROOD

L'Arjolle Rouge

Cinsault, Syrah, Grenache - Provence, Frankrijk

Onze prachtige huiswijn van Domaine de L'Arjolle: Soepel en elegant, zacht van karakter en met aroma's van aardbeien, blauwe bessen en mokka

Glas 5.75 Fles 28.75

Elvia Crianza (BIO)

Bobal, Tempranillo - Utiel Requena, Spanje

Wijnmaker Luis Miguel Calleja blend hier zijn lokale troef, Bobal, met het befaamde Spaanse druifje Tempranillo. de wijn nog 12 maanden op eiken, waardoor er een zwoele, zachte rode wijn ontstaat.

Glas 5.50 Karaf 0.5L 21.00 Fles 27.50

Prunus Tinto

Jean, Tinta Roriz, Alfocheiro Preto, Touriga Nacional - Dão, Portugal

Kort contact met de blauwe schillen en 6 maanden rijping in kleine houten vaten zorgen voor een elegant en sappig glas rood. De Portugese regio Dão leent zich, door verkoelende invloeden van de oceaan, hier dan ook perfect voor. Je proeft rijp rood en zwart fruit en zoete specerijen.

Glas 6.00 Fles 30.00

Abbotts & Delaunay

Merlot - Pays d'Oc, Frankrijk

Net als in Bourgogne, zoekt Laurent Delaunay ook in zijn Zuid-Franse wijnen naar elegantie. En dat is gelukt met deze deels hout gerijpte Merlot. Je proeft zwarte bes, pruim, kruidnagel en ceder.

Glas 6.50 Fles 33.50

Domaine L'Arjolle Equinoxe

Cabernet Sauvignon, Syrah - Côtes de Thongue, Frankrijk

Rijpe rode en blauwe bessen, wilde kruiden, zwoele en fijne tannine. De wijnmaker rijpt de wijn gedeeltelijk in houten vaten, om zo een stevige, maar soepele rode wijn te creëren.

Fles 39.00

Stefano Accordini Amarone della Valpolicella

Corvina, Corvinone, Rondinella - Valpolicella, Italië

Accordini is een ware specialist op het gebied van Valpolicella wijnen. Alvorens de vergisting drogen de druiven tot januari in, waarna de uiteindelijke wijn 24 maanden in kleine houten vaten rijpt. Zo ontstaat een prachtig rijpe, intense rode wijn met indrukken van gekonfijt fruit, eikenhout en kruidkoek.

Fles 65.00

Tenuta Giuliano (BIO)

Montepulciano - Abruzzo, Italië

Krachtig en zwoel Italiaans rood van biologisch geteelde Montepulciano druiven. Je ruikt en proeft donker fruit en verleidelijke aroma's van het houtgebruik.

Glas 7.50 Fles 37.50

Bodegas Abadía de San Quirce Ribera del Duero Crianza

Tinto del País (Tempranillo) - Ribera del Duero, Spanje

Druiven afkomstig van 40 jaar oude Tinto del País (Tempranillo) stokken op 800 m. hoogte. Wijnmaakster Diana Moreno Grávalos rijpt de wijn 14 maanden in Frans en Amerikaans eikenhouten vaten. Een krachtige wijn is het resultaat met aroma's van zwarte bessen, kruidnagel en vanille. De smaak is vol en intens, met stevige tannine en een lange finale.

Fles 48.00

Weingut Thörle Saulheim Kalkstein (BIO)

Spätburgunder - Rheinhessen, Duitsland

Zeer indrukwekkende Spätburgunder (Pinot Noir) van de gebroeders Thörle. Balans tussen rijp rood en zwart fruit en fraicheur, zachte tannine en een elegante afdronk.

Fles 49.50

Chakana Cueva de las Manos Reserva (BIO)

Malbec - Mendoza, Argentinië

De wijngaard van deze druiven ligt maar liefst op 960m hoogte en dat proef je! Aromatisch en rond, maar met voldoende finesse. Indrukken van kersen, vanille, kruidnagel en een lange, zachte afdronk.

Fles 38.50

ROSÉ

L'Arjolle Rosé

Grenache Noir, Syrah - Côtes de Thongue, Frankrijk

Typisch Zuid-Franse rosé van de hand van wijnmaker François Teisserenc van Domaine de L'Arjolle. Licht van kleur, fris van smaak en geurend naar mediterrane kruiden, aardbeien en aalbes.

Glas 5.75 Fles 28.75

Henri Bonnaud Saint-Victoire (BIO)

Cinsault, Syrah, Grenache Noir - Provence, Frankrijk

Prachtig zalmroze van kleur, zoals Provence rosé moet te zijn! Mooi droog en geurend naar framboos, rode appel en steenfruit. Van de hand van top wijnmaker en kleinzoon van Henri: Stéphane.

Fles 37.50

De Machinist

APERITIEF

Campari	5.00
Martini Bianco	4.00
Martini Rosso	4.00
El Candado PX Nectar	6.25
Port Ruby	4.90
Port Tawny	4.90

WHISKY

Jameson Irish	5.25
Jack Daniels	5.25
Glenfiddich 12y. Single Malt	7.00
Talisker Skye Single Malt	7.00
Nikka Double Matured Blended	9.50

LIKEUREN

Disaronno Amaretto	5.50
Baileys	5.50
Villa Massa Limoncello	5.50
Licor 43	5.50
Tia Maria	5.50
Cointreau	5.50
Isobella Sambuca	5.50
Drambuie	5.50
Grand Marnier	5.50

Gedistilleerd

BINNENLANDS GEDESTILEERD

Ketel 1 Jonge Jenever	3.50
Hoppe Vieux	3.50
Coebergh Bessenlikeur	3.50
Berentzen Apfelkorn	3.50
Schrobbeleër Kruidenlikeur	3.50

BUITENLANDS GEDESTILEERD

Bacardi Carta Blanca	5.00
Bacardi Carta Negra	5.00
Eristoff Vodka	5.00
Jagermeister	5.00
Sierra Tequila Silver	5.00
Salmari	5.00
Malibu	5.00